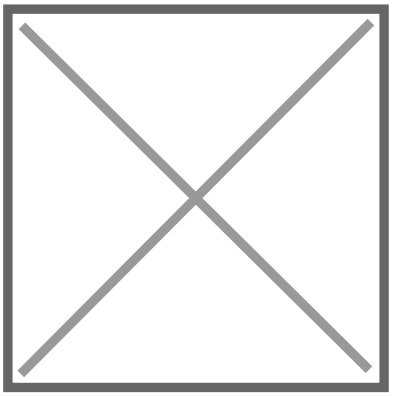


Vasitos de galleta, queso y lima

DescripciÃ³n

default watermark

default watermark

default watermark

He disfrutado haciendo Ã©ste postre por su aroma a lima y menta, que me encanta. Un postre sencillo y fresquito para el verano, aquÃ se trata de comer bien pero sin entretenernos mucho en la cocina y por supuesto de no pasar calor. Â¡El verano es para disfrutar!

Ingredientes: **(SegÃºn tamaÃ±o de los vasitos para ocho personas).**

- 100 gr de galletas tostadas tipo MarÃa. La receta original pone 200 gr pero me sobrÃ³ mucha.
- 40 gr de mantequilla.
- 250 gr de queso de untar.
- 100 gr de azÃºcar.
- 75 ml de agua.
- 200 ml de nata.
- 4 limas.
- 2 hojas de gelatina.
- Hojas de menta fresca para decorar y triturar.

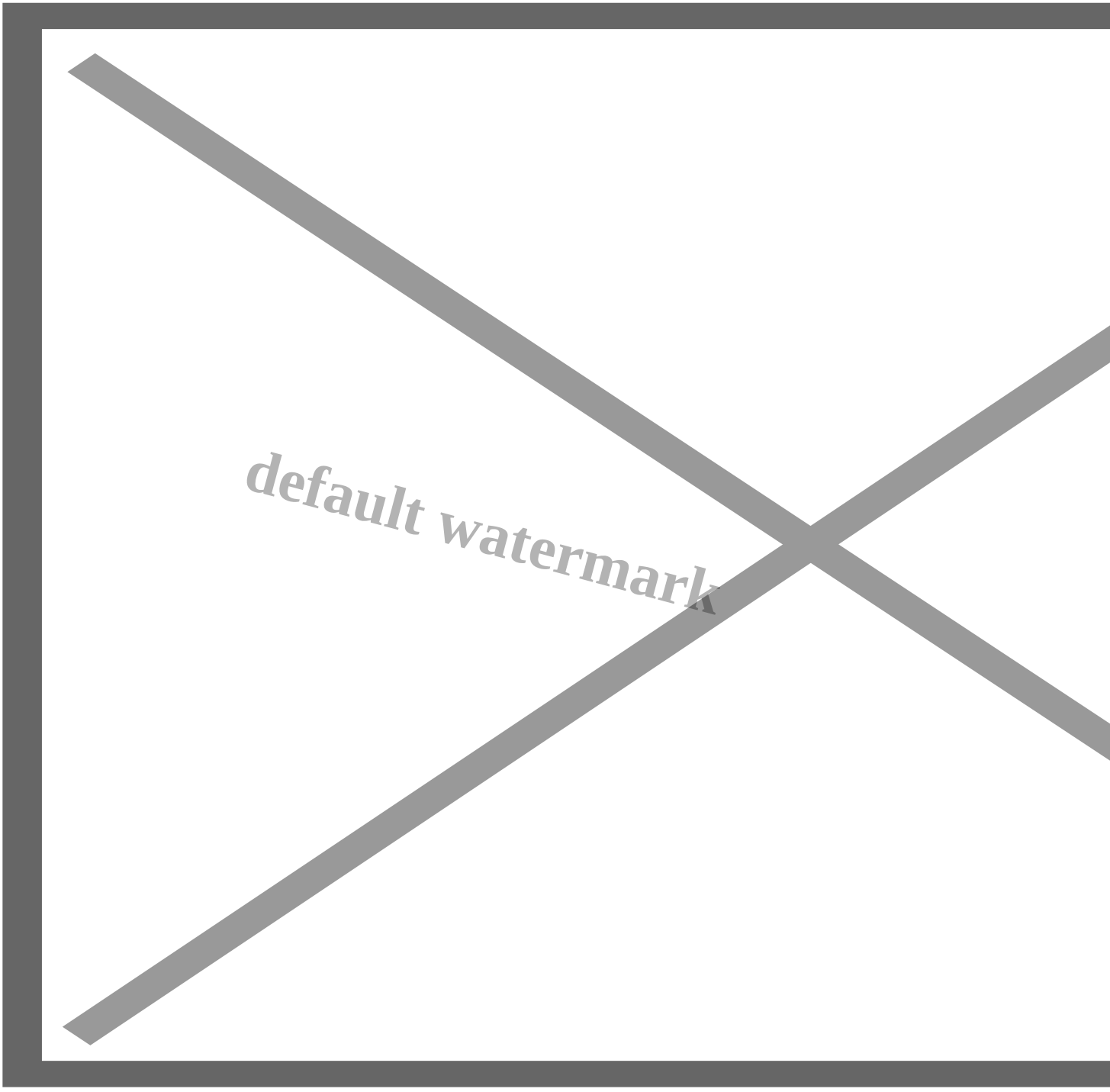
default watermark

PreparaciÃ³n:

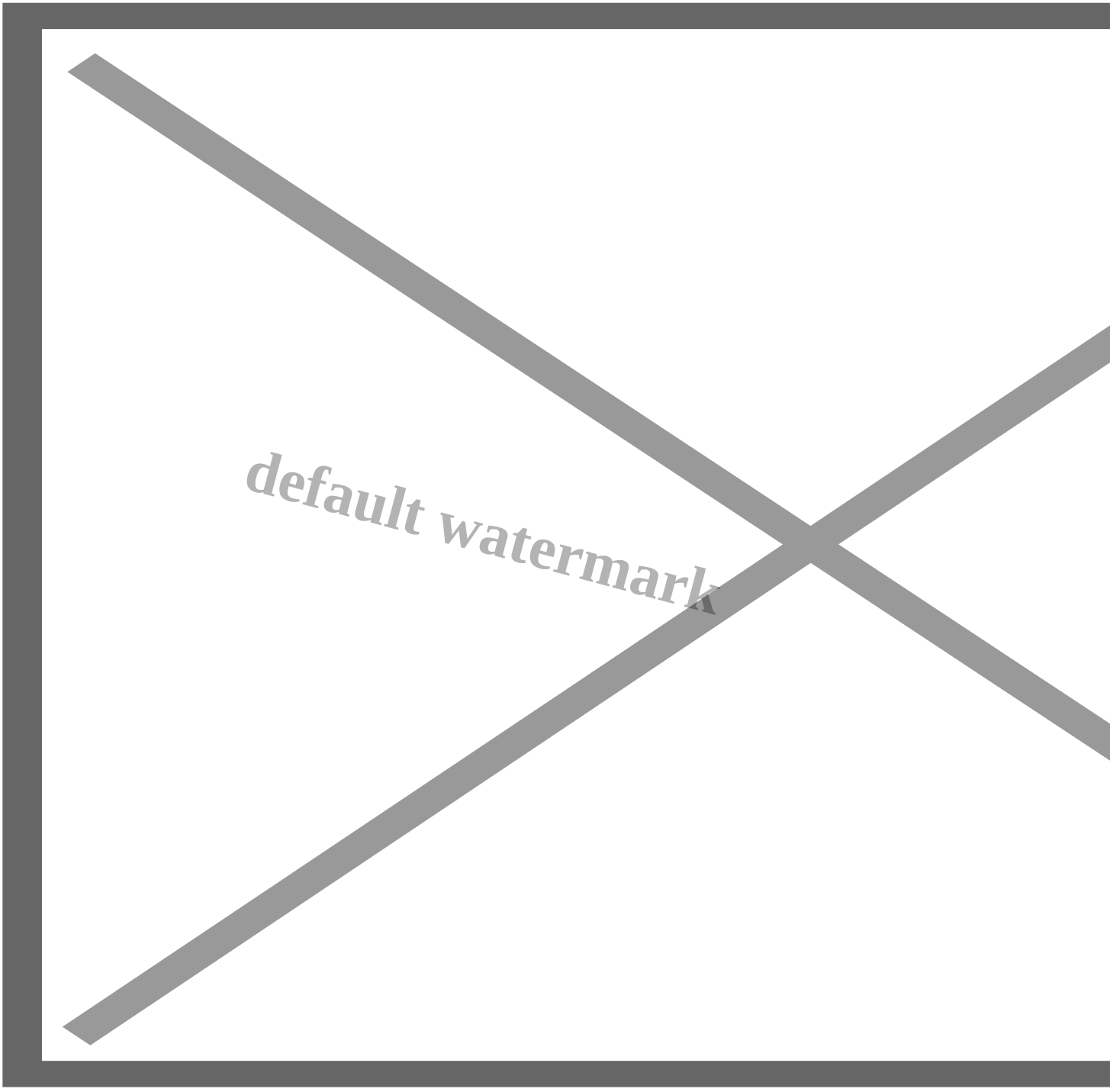
Escogemos los moldes individuales, he puesto unos vasitos no demasiado grandes.

Rallamos 2 limas y reservamos la ralladura.

Sacamos el zumo de las limas de dos en dos. Reservamos.

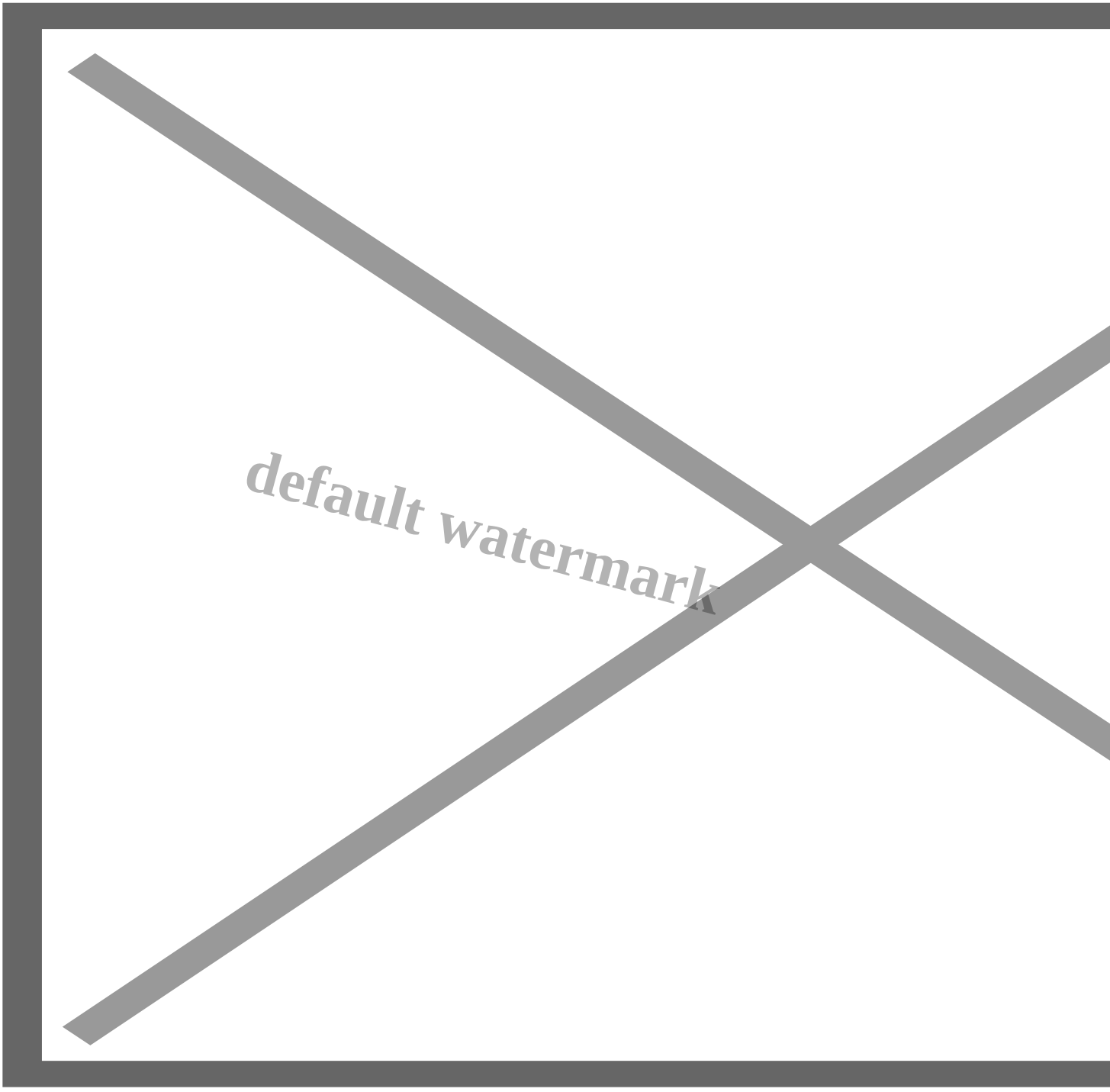


Hidratamos la gelatina en agua frÃa. Reservamos.

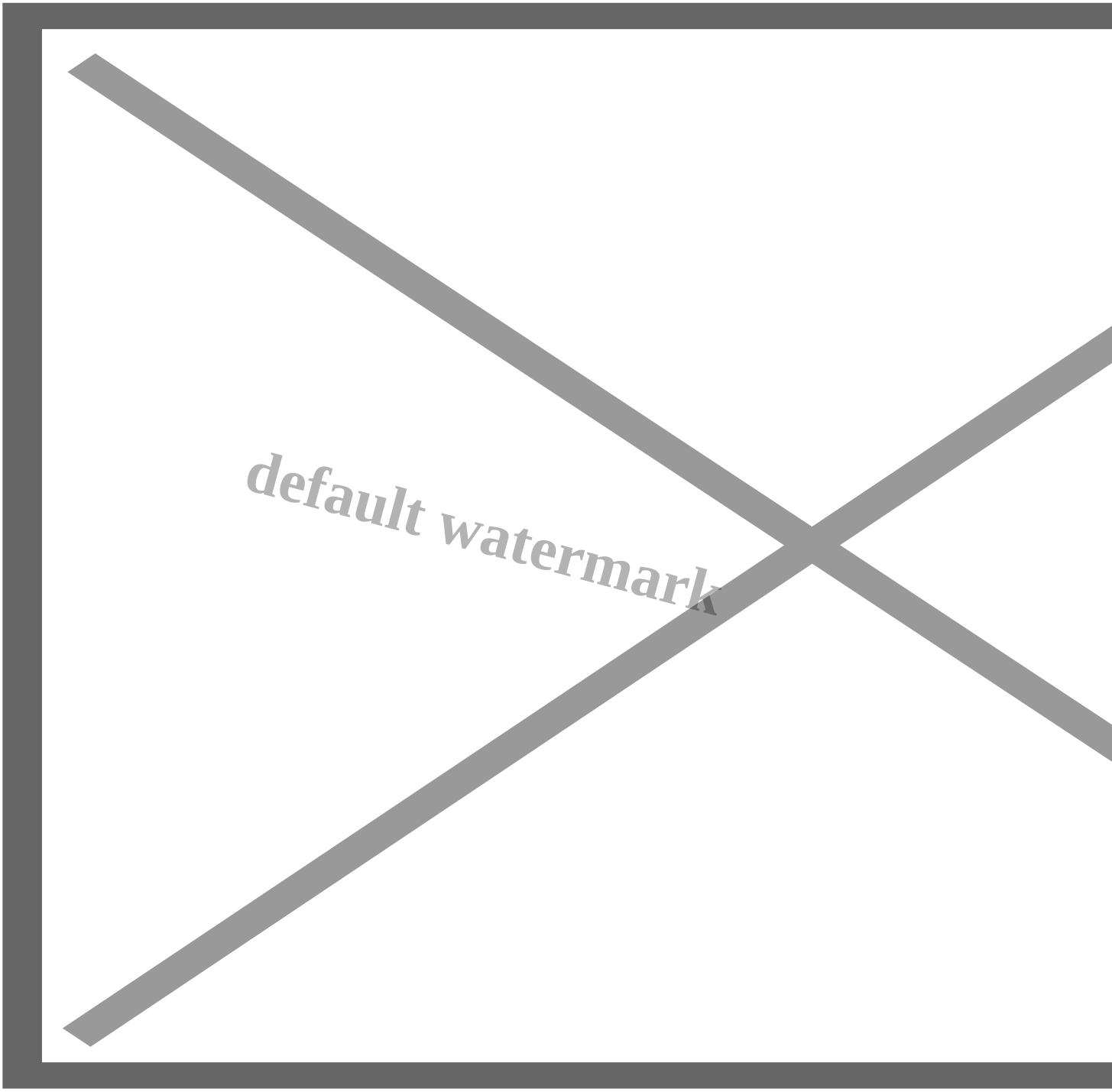


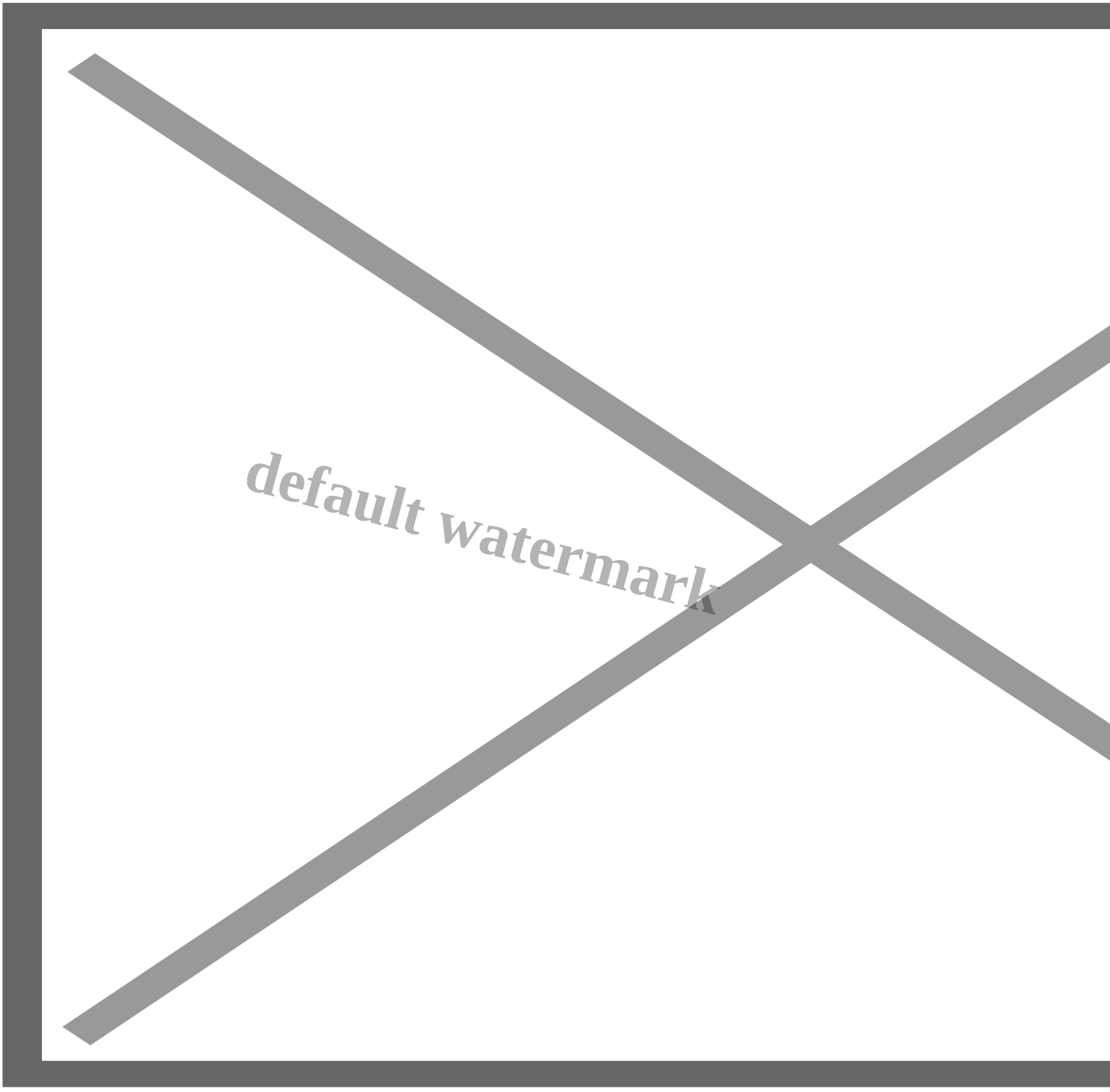
Fundimos la mantequilla en el microondas. Reservamos.

Machacamos las galletas en un mortero (no importa que queden trozos de diferentes tamaÃ±os). Las pasamos a un bol pequeÃ±o y aÃ±adimos la mantequilla fundida, mezclamos bien y repartimos en los vasitos.

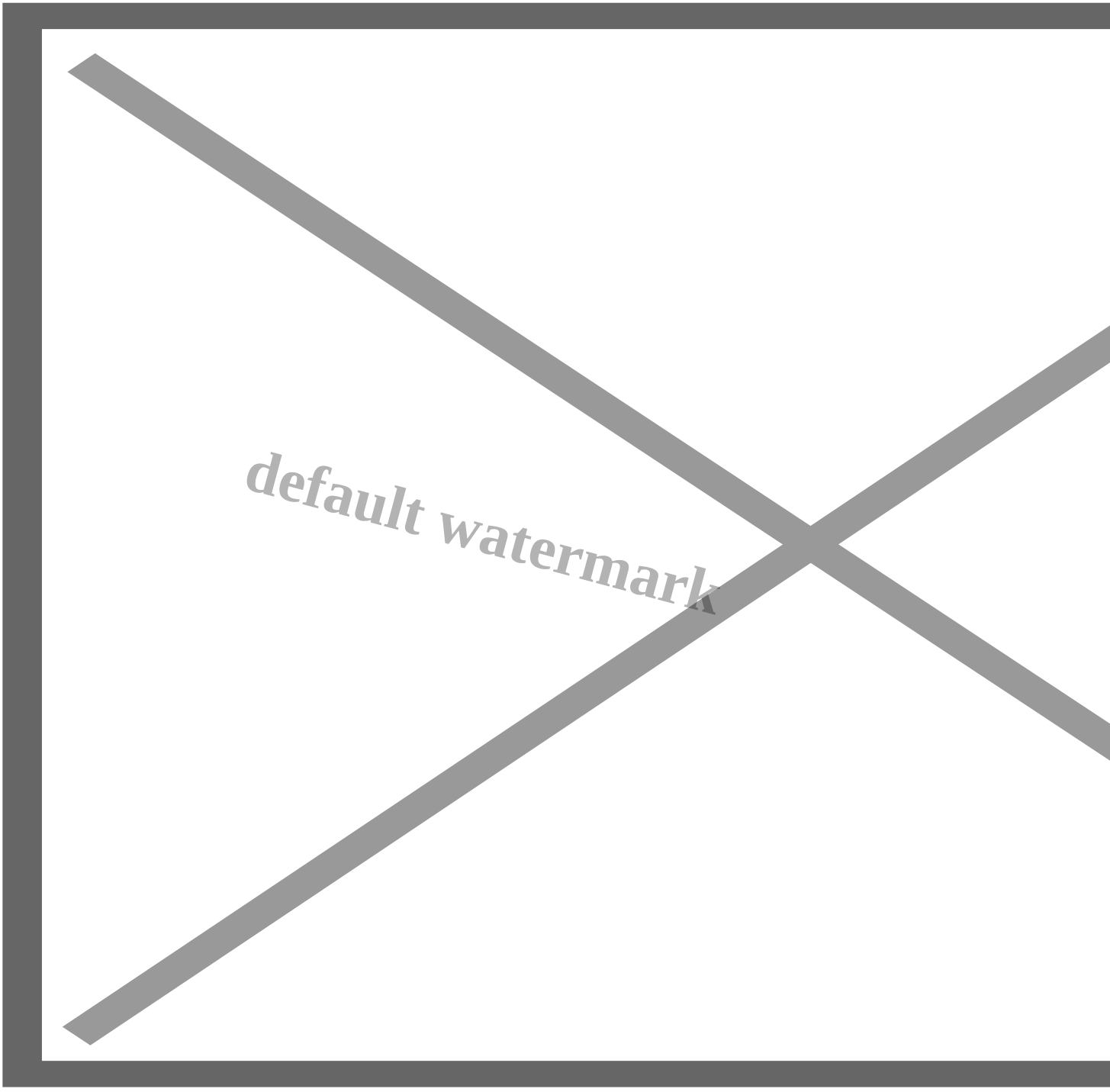


Ponemos a calentar el agua en un cazo junto con 25 gr de azÃºcar (reservamos el resto). Cuando se caliente, escurrimos bien la gelatina y la agregamos. Removemos bien hasta que se disuelva, retiramos el cazo del fuego y aÃ±adimos el zumo de 2 limas y 2-3 hojas de menta picaditas (Ã©stas Ãºltimas cuando se enfrÃe del todo), removemos y dejamos reposar hasta que se temple.

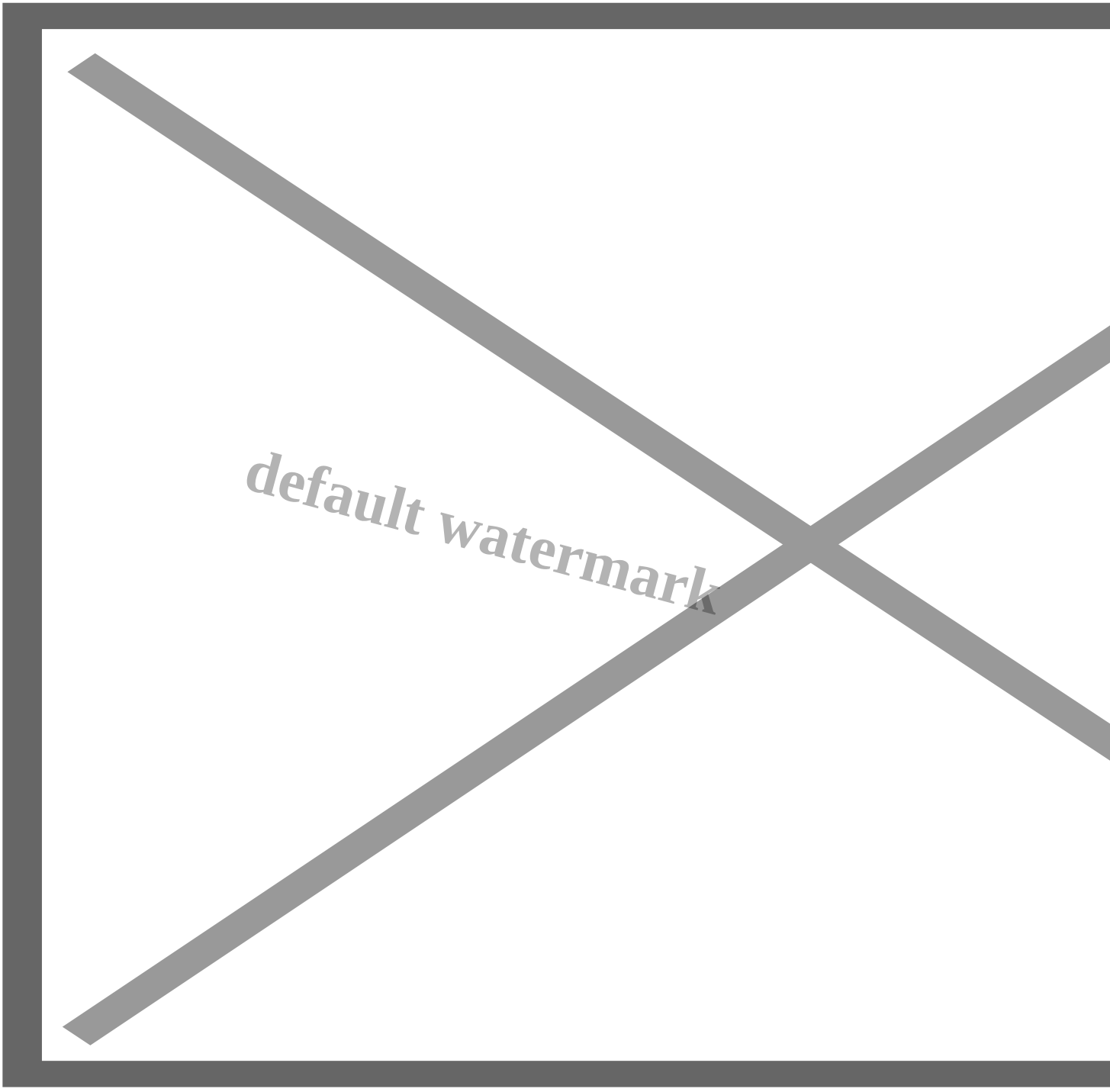

default watermark



En un bol amplio ponemos el queso, la nata y el resto del azÃºcar. Montamos con las varillas elÃ©ctricas.

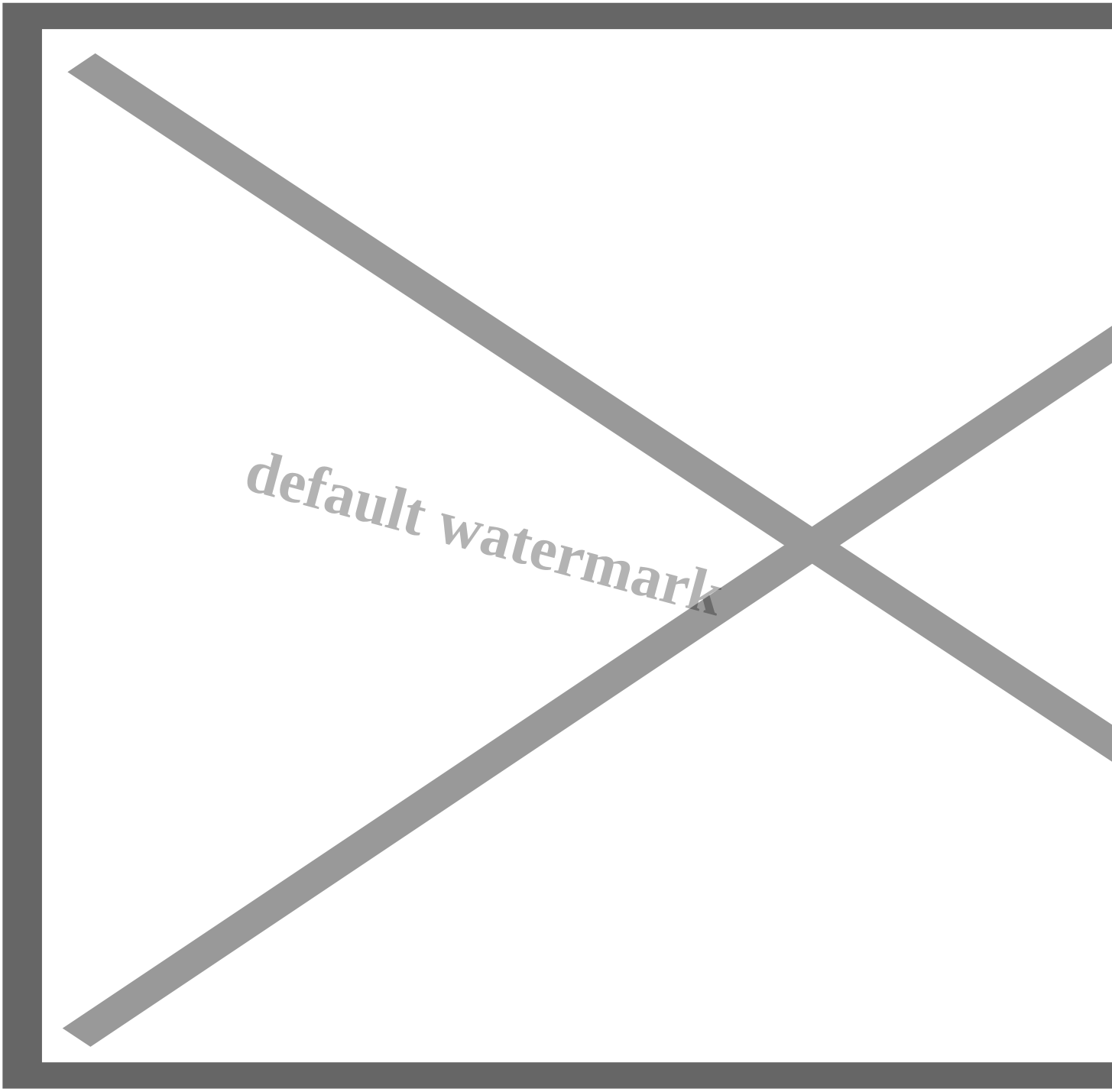


Incorporamos el zumo de las otras 2 limas y la ralladura reservada, mezclamos suavemente.

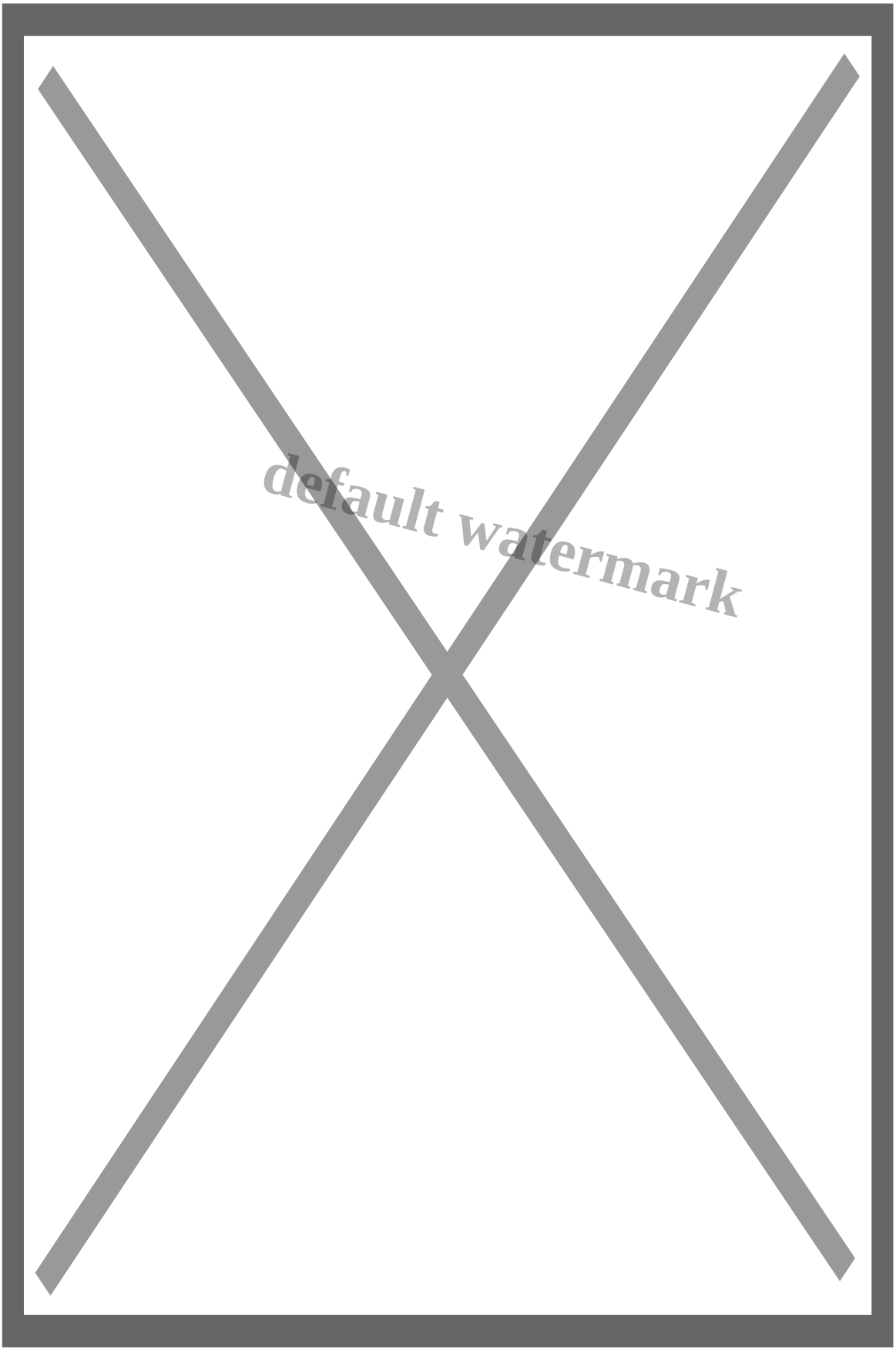


Rellenamos las vasos con Ã©sta mezcla, con ayuda de una cucharita, sin llenar hasta el borde.

Vertemos la gelatina de lima y menta reservada en los vasitos, sobre la crema de queso e introducimos los moldes en el frigorÃfico hasta que la gelatina solidifique.



Servimos frÃo y decoramos con unas hojitas de menta.


default watermark

Consejo: Lo he hecho de vÃspera para que estÃ© bien cuajada la gelatina y bien fresquito. Como comento, pondremos la menta picadita en la gelatina cuando Ã©sta estÃ© completamente frÃa y justo antes de cubrir la crema de queso. TambiÃ©n comento que la receta original lleva 200 gr de galleta, no sÃ©, pero a mÃ me sobro mucha.

SÃguenos en Facebook: **facebook/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

default watermark

MÃ¡ndanos tus opiniones, sugerencias, recetasâ?¦ a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

O si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas pincha en Â«SuscrÃbeteÂ», parte superior derecha del blog o inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Postres
2. Postres sin horno

Fecha de creaciÃ³n
julio 20, 2018
Autor
admin